



## Miodowe ze słonecznikiem

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- ziarno słonecznika - 150 gramów
- miód - 100 gramów
- śmietana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

### Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, dodaj miękką Kasię, jajko i miód.
2. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie szybko zagnieć i odstaw na chwilę do lodówki.
3. Ziarna słonecznika przesmaż w rondelku z miodem, śmietaną i Kasią, aż masa zgęstnieje.
4. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wykrawaj foremkami ciasteczka.
5. Ciasteczka układaj na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.
6. Na każde kóleczko nakładaj po łyżeczce masy słonecznikowej.
7. Ciasteczka piecz w 180 st. C około 10-15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)